



كرمان حملدوي - بن زروق

الطبخ السهل
من أ إلى ي

29 وصفة

يسيتزا



الكتاب تم تصويده من طرف
هاجرتازروت. الجزائر





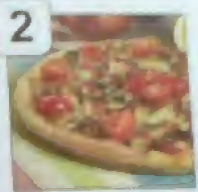
8
بيتزا مكسيكية تيك-ميكس
Pizza mexicaine tix-mix



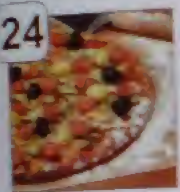
6
بيتزا بالقرفة و طماطم الكرسي
Pizza aux omegettes et fenugrec cressie



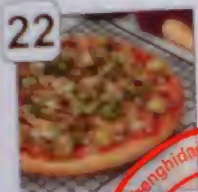
4
بيتزا نصف بنصف
Pizza moitié moitié



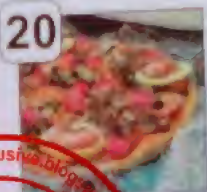
2
بيتزا شورما شرقية
Pizza chawarma orientale



24
بيتزا بالسمك
Pizza à la mer



22
بيتزا بالسمك
Pizza à la mer



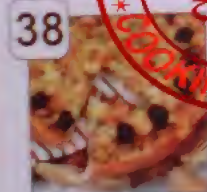
20
بيتزا بالفاكهة
Pizza aux fruits de mer



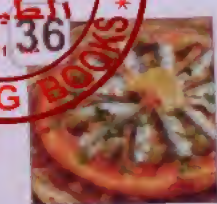
18
بيتزا بالسمك
Pissaladière aux anchois



40
بيتزا بالقرنبيط
Pizza aux artichauts



38
بيتزا جزائرية حارة
Pizza algérienne piquante



36
بيتزا بالسردين والليمون الأصفر
Pizza aux sardines et citron jaune



34
بيتزا بالمرقش
Pizza aux merguez



56
بيتزا حلوة بالسمك
Pizza sucrée à la mer



54
بيتزا للأطفال من القرفة
Pizza enfant « Papillon »



52
بيتزا ملكية
Pizza royale



50
بيتزا بالسمك
Pizza aux anchois



Pizza chawarma orientale

بيتزا شاورما شرقية



4

ضعي الشاورما من فوق

Déposer la chawarma dessus.



5

أضيفي الزيتون والخيار المحلل

Ajouter l'ailignon et les cornichons.



6

أرشي اللحم المبشور ثم ضعني طباقم الكزبرة

اطهيها في الفرن 12 د على 260°.

Parsemer de fromage râpé ensuite déposer les tomates ciselées. Enfourner 12 mn à 260°C.



1

حضري قطع الشاورما بخلط جميع

المقادير وضعيها في الخللاحة مدة

2 س أو ليلة كاملة ثم حضري المقادير

Préparer la marinade de la chawarma en mélangeant tous les ingrédients et mettre au réfrigérateur pour 2 heures ou 1 nuit puis préparer les ingrédients.



2

فلي الدجاج المنقطع في مقلّا بها زيت

و ساخنة مدة 4 د على نار قوية

Faire sauter le poulet mariné dans une poêle huilée et chauffée pendant 4 mn à feu vif.



3

حضري الخلطة البيضاء بخلط جميع

المقادير المذكورة ثم اسقيها على

شعيرة البسرا

Préparer la sauce blanche en mélangeant tous les ingrédients cités puis l'étaler sur la pâte à pizza.

المقادير

- خمسة بيضا فطرنا (الاسم القديم خمسة 160)
- 1/2 كيلو قطع شرائح
- ملح مسطور
- 8 د ميا مغطى مقطوع بجزء
- 1 حبة طماطة أكثر مقطوعة على نصف

• صلصة بيضاء جاهزة

• 1 حبة بيضا طهي

• 1 حبة بيضا يوم مقطوع على

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

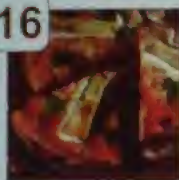
• 1 حبة بيضا صلبة حارة

• 1 حبة بيضا صلبة حارة

INGRÉDIENTS

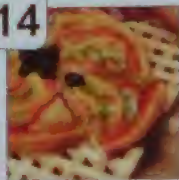
- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir page 160)
- 1/2 kg de poulet coupé en morceaux
- Fromage râpé
- 8 cornichons coupés en morceaux
- 1 poignée de basilic ou de coriandre en fines herbes
- Sauce blanche à l'ail :
- 1 pot de yaourt nature
- 2 gousses d'ail hachées
- 1/2 c. à c. de moutarde
- 2 c. à s. de vinaigre
- Sel
- Marinade de la chawarma :
- 1/2 kg de poulet coupé en morceaux
- 3 c. à s. de vinaigre
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de yaourt nature
- Sel
- Carot, cay et fenouil, carottes, ail, oignon, persil, ciboulette, coriandre, basilic, menthe, etc.

16



بيتزا بالكامبو ميري
Pizza au camembert

14



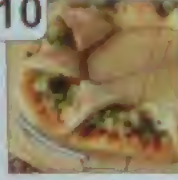
بيتزا تريكلير
Pizza tricolore

12



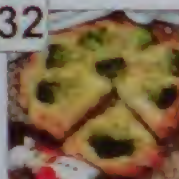
بيتزا الشواء الألماني
Pizza barbecue Américaine

10



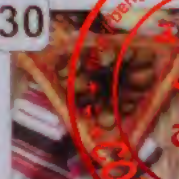
بيتزا نباتية على شكل تاج
Pizza couronne végétarienne

32



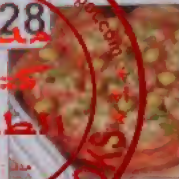
بيتزا الشوكولاتي
Pizza aux herbes

30



بيتزا بالمشمش
Pizza à la grappe aux aubergines

28



بيتزا بالمشمش
Pizza aux herbes et à la tomate

26



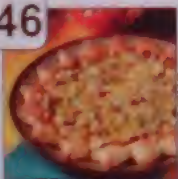
بيتزا هوانا
Pizza hawaïenne

48



بيتزا صغيرة في شريحة
شريحة الخبز
Mini pizzas agnelli
au poulet ranch

46



بيتزا التوت
Pizza tartinée

44



بيتزا التوت مغطاة
Pizza tchekchouka couverte

42



بيتزا بيضاء بالصلصة البيضاء
Pizza blanche au salami fumé

58



بيتزا هندية بالكار
Pizza indienne au curry





الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازرونت العزرا

Pizza moitié moitié

بيتزا نصف بنصف



5

ضعي في نصف الفلفل الحلو الأحمر
في النصف الآخر الفلفل الحلو الأخضر

Déposer dans un seul côté le
poivron rouge et de l'autre
côté le poivron vert.



1

حضري المقادير

Préparer les ingrédients



2

أطلي عجة البيتزا

Abaisser la pâte à pizza



6

ذري اعلى المشور له اسفل الكبر
و الزعفران الأخضر في جهة الفلفل
الأحمر و احرق مع الزعفران الأسود في
جهة الفلفل الأخضر

Parsemer de fromage râpé puis
ajouter les câpres et les olives
vertes du côté poivron rouge et
la mais et les olives noires du
côté poivron vert.



3

غطيها بعجينة الطماطم

Étaler la sauce tomate.



4

أضيفي الفطاطم

Ajouter les champignons.



7

ذري الاكليل و اطيها في الفرن
12 د على 260°

Saupoudrer de romarin et
enfourner 12 mn à 260° C.

المقادير

• عجينة البيتزا: فطاطم 26 سم
(الطري الصمغة 60)

• 15 مل صلصة الطماطم
(الطري الصمغة 61)

• 1 فلفل أحمر حلو مقطع مكعبات

• 1 فلفل أخضر حلو مقطع مكعبات

• 80 غ فطاطم

• 1 حبة مشور

• زعفران أسود و أخضر

• كبر

• ماء

• اكليل

INGREDIENTS

• Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)

• 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)

• 1 poivron vert coupé en petits cubes

• 1 poivron rouge coupé en petits
cubes

• 80 g de champignons

• Fromage râpé

• Olives noires et vertes

• Câpres

• Maïm

• Romarin

الكتاب تم تصديره من طرف
هاجر تازوت المجازة



Pizza aux courgettes et tomates cerise

بيتزا بالقرعة
وطماطم الكرز



ارفعي قطع البازيلا و القرعة الشوية
Répartir les morceaux de mozzarella et les courgettes râpées.



ارفعي طماطم الكرز المقسومة الى
خمسين
Répartir les tomates cerise fondues en deux



اطهيها في الفرن 15 : على 220°م
أخرجها من الفرن تستهلك ساعة
Enfourner 15 mn à 220° C.
Démouler et déguster chaud



جهزي المقادير
Prépare les ingrédients.



أشرفي القرعة بتغوب كبيرة .. ملح ..
أضيفي الفلفل الزمادي و الأعشاب
البروفانسي

Râper les courgettes
lâpe à gros trous, saler,
poivrer et ajouter les herbes
de Provence.



أشرفي عجينة البازا و وزعي عليها
صلصة الطماطم

Abaissier la pâte à pizza et
badigeonnez-la de sauce
tomate

المقادير

عجينة البيتزا بالفرن مقاديرها 26 سم
الطماطي الصمينة 163

15- سل صلصة الطماطم
الطماطي الصمينة 161

2- قرعة صغيرة

• قلمهاشيم الكرز

• ملح و فلفل زمادي

• أعشاب البروفانسي

موادية مقطعة بـ 5 سم

INGRÉDIENTS

• Pâte à pizza au fben de 26 cm de
diamètre (voir p. 63)

• 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)

• 2 petites courgettes

• Quelques tomates cerise

• Sel et poivre gris

• Herbes de Provence

• Mozzarella coupée en fines
lamelles



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجوتازروت. الجزائر



بيتزا مكسيكية تيكس- ميكس



ضعي اللحم المجفف فوق صلصة الطماطم ثم ضعي البصل الأخضر و اعطلي الخبز.

Disposer la viande hachée sur la sauce tomate puis les haricots rouges et le poivron.



اسطي عجينة البيتزا

Abaissier la pâte à pizza.



أعطي صلصة الطماطم مع صلصة تاباسكو واسطفيها على العجينة

Mélanger dans un petit bol la sauce tomate et la sauce Tabasco ensuite l'étaler sur la galette.



أضفي البصل و الخبز التبريد

Ajouter l'oignon et le fromage râpé.



أضفي الدري و أخيرا الزيتون
أطهيها في الفرن 10 إلى 12 د على 260° م - زينها بالقليل الحار

Ajouter le maïs et enfin les olives. Enfourner 10 à 12 mn à 260° C.

Décorer avec des piments.



من جهة أخرى إيطلي اللحم المجفف في مقلاة على نار هادئة مدة 4 د ، أضفي الملح ، الفلفل الرمادي ، البابريكا و الزعفران

D'autre part cuire la viande hachée sur une poêle à feu vif pendant 4 mn, ajouter le sel, le poivre, le paprika et l'origan.

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم (الطري الصفحة 60)
- 15 د من صلصة الطماطم (الطري الصفحة 61)
- 80 غ لوبيا حمراء معلبة و مقطعة
- 200 غ لحم بقرى مرقح و مطهي
- 1 حبة فلفل أحمر متقطع مكعبات
- 1 ريش أسود مقطوع دوائر
- 1 حبة فلفل دري
- 20 غ بصل أحمر مقطوع شرائح
- 1 غر فلفل أحمر متقطع مكعبات
- 2 قطرات صلصة تاباسكو (اختياري)
- 1 جب مشوي
- 2 غ فلفل حار لثلاثين

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 80 g d'haricots rouges en boîte égouttés
- 200 g de viande boeuf hachée et cuite
- 1 poivron vert en petits dés
- Olives noires en rondelles
- 1 poignée de maïs
- 1 petit oignon rouge coupé en lamelles
- Origan, paprika, sel, poivre gris
- 2 gouttes de sauce Tabasco (facultatif)
- Fromage râpé
- 2 piments pour la décoration



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

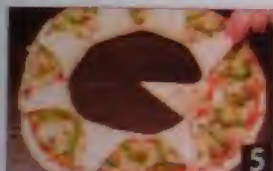
بيتزا نباتية على شكل تاج Pizza couronne végétarienne



دري الخبز المشوي ثم ابيض

القليل والكثير

Parsenir de fromage râpé puis ajouter les poivrons et les champignons.



أنتي الأطراف تنضجة على النار
Rabattre les pointes coupées sur les ingrédients.



ضعي الزيتون و أطهيا في الفرن 12 د على 260° م. عند أخراجها من الفرن ذري الأكليل و المعصوس الطازج.

Déposer les olives et enfourner 12 mn à 260° C, à la sortie du four saupoudrer de romarin et de persil frais.



حضري الكافار: أطهى البطاطا و القيقية الحضرية في ماء مغلي، ملح

Préparer les ingrédients. Cuire les dés de pommes de terre et les haricots verts dans une eau bouillante salée.



أطهى العجينة و قطعها في الوسط بالمكين كما ترى في الصورة. أسطى حلقة الطماطم على كامل الحواف

Abaisser la pâte à pizza et la couper à l'aide d'un couteau comme sur la photo. Étaler la sauce tomate sur tout le contour



ضعي البطاطا، اللوسيا الحضرية، الفقع، البصل و الدري

Disposer les pommes de terre, les haricots verts, les champignons, l'oignon et le maïs.

المقادير

• عجينة البيتزا قطرها 30 سم (أطهى الصفحة 60)

• 15 ميل صلصة الطماطم (أطهى الصفحة 61)

• بطاطا مفشعة مكعبات صغيرة

• 1 حبة كبيرة لوسيا حضرية مطهية و مقطعة على أسطر

• 1/2 بصل مفشعة شرائح

• 1 فلفل أحمر حلو مفشعة شرائح

• 60 غ فطائر

• كثير

• زيتون أسود و أحمر

• ذري

• حين مستطير

• أكثيل و معصوس طازج للتزيين

INGRÉDIENTS

• Pâte à pizza de 30 cm de diamètre (voir p. 60)

• 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)

• 1 petite pomme de terre coupée en petits cubes

• 1 grosse poignée d'haricots verts cuits et coupés en deux

• 1/2 oignon coupé en lamelles

• 1/2 poivron vert coupé en lamelles

• 60 g de champignons

• Capres

• Olives noires et vertes

• Maïs

• Fromage râpé

• Romarin et persil frais pour saupoudrer



Pizza barbecue Américaine

بيتزا الشواء الأمريكي

المقادير

- عجينة البيتزا 7 أ (أو 100 غرام)
- 1 بصل مقطع شرائح رفيعة
- 80 إلى 100 غرام فلفل حار
- ملح وفلفل حار
- جبن شيدر
- زيتون أسود وأخضر
- 1 عجة معجنات مقطعة رفيعة
- صلصة الشواء
- **طهي اللحم:**
- 300 غرام لحم بقر
- 1 عجة
- ملح وفلفل حار
- 300 غرام
- 1 رأس بصل
- 1 بصل
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة ليمون
- 2 أشخاص (معتدلة)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au Seven up (voir p.63)
- 1 oignon tranche fin
- 80 à 100 g de champignons
- Sel, poivre gris
- Fromage râpé
- Olives noires et vertes
- 1 poignée de persil ciselé
- Sauce barbecue
- **La cuisson de la viande :**
- 300 g de viande de bœuf
- Eau
- Sel et poivre gris
- 3 feuilles de laurier
- 1 tête d'ail
- 1 pignon
- 2 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de romarin
- 2 branches de thym



أضفي اللحم و الطهي أو أضفي الملح
والتفلفل الحار

Ajouter la viande et faire cuire 1 mn
Sel et poivre.



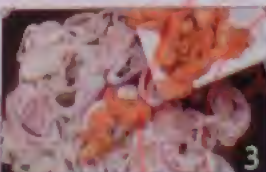
ضعي في خبز البيتزا اللحم و الطهي
أو صلصة الشواء
Même ce mélange sur la pâte à
pizza et bien l'étendre sur toute la
surface



الطهي اللحم في دسعة خمس دسعة
المقادير: اللحم 300 غرام، الطهي 300 غرام،
الزيتون اللحم 300 غرام، الفلفل الحار 300 غرام
Cuire la viande : Dans une cocotte
faire revenir tous les ingrédients,
mouiller à hauteur avec l'eau et
cuire 30 mn puis retirer la viande et
l'arroser ensuite préparer les
autres ingrédients



أضفي اللحم البيتزا على شال مستطيل
أضفيها إلى الشال
Abaisser la pâte à pizza en forme
rectangulaire et coupez-la en
deux



في مقلاة بها زيت و صلصة فلي الخبز على نار
متوسطة حوالي 3 د أو أضفي الفلفل
و الكلى الطهي 5 د
Dans une poêle huilée et
préchauffée faire sauter l'oignon à
feu moyen environ 3 mn. Ajouter
les champignons et continuer la
cuisson encore 5 mn.



أي اللحم البقر و الزيتون أو الطهي في الخبز 3 د
على 200 غرام أو أضفي اللحم 300 غرام، الفلفل الحار 300 غرام،
و الصلصة الشواء 300 غرام، الفلفل الحار 300 غرام

Parsemer de fromage râpé et d'olives
puis cuire au four 8 mn à 250° C.
Sortir la pizza du four, garnir de persil
et arroser de sauce barbecue.
Servir aussitôt.

ملاحظة

أي اللحم البقر و الزيتون أو الطهي في الخبز 3 د

REMARQUE

Pour ce pain pizza faire cuire la viande
1 minute comme indiqué pour les autres.



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

Pizza au camembert

بيتزا بالكامو مبار



ألق الحن الشون

Pansemier de fromage.



مضرب انعام

Préparer les ingrédients.



صعي شرائح الكامومبار و الزيتون

Disposer les tranches de camembert et les olives.



أضغطي عجة البسرا لم أركها
برواح ألب أن تضاعف حجمها لم
أضغطي فوقها صلصة الطماطة

Abaisser la pâte à pizza puis laissez-la reposer (elle doit doubler de volume) ensuite étaler dessus la sauce tomate.



أطهها في الفرن 10 د على 260°
عند إخراجها من الفرن ذري الأكليل
ثم المعبدوس الطازج

Enfourner 10 mn à 260° C, à la sortie du four pansemier de romarin ensuite de persil frais.



صعي دوائر الطماطة على العجة

Disposer les rondelles de tomate sur la pâte.

المقادير

• عجينة البيتزا فطيرها 6/8 سم
(الطوري الصفحة 60)

• 150 مل صلصة الطماطم
(الطوري الصفحة 61)

• 1 طماطم كسرة مقطعة دوائر

• 6 شرائح رقيقة جبن الكامومبار

• جبن مبشور

• زيتون أسود

• أكليل

• معبدوس طازج

INGREDIENTS

• Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)

• 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)

• 1 grande tomate coupée en rondelles

• 6 tranches fines de camembert

• Fromage râpé

• Olives noires

• Romarin

• Persil frais

الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت الجزائر



Pissaladière aux anchois

بصلية بالسمنورة



أسطي البصل المقلّش على البسرة
و اطهيا في فرن ساخن على درجة
180 ° مدة 15 د

Répartir les oignons précuits sur
la pâte à pizza étalée et mettre
dans un four chauffé à 180° C
pendant 15 min.



أخرجي البسرة من الفرن رشي فوقها
شرائح البصلية، الزيتون الأسود
و شرائح البصل المقلّش

Sortir la pizza du four, ajouter
au dessus les filets d'anchois,
les olives noires et des
tranches d'oignons non
confits



دري عليها البصلية و أرحبها إلى
الفرن مدة 8 د

Parssemer de thym et remettre
au four pendant 8 mn.



في مقلاة مع زيت، صمغ البصل
Dans une poêle huilée, confire
les oignons.



أضفي البصلية كمية من الملح
و اللبيل الرمادي و أركبها قطع على
نار خفيفة مدة 20 د

Ajouter le thym, saler
légèrement et poivrer et laisser
 mijoter 20 mn sur feu doux.



ورشي السكر لسكريل البصل
و أركبها ببرد

Ajouter le sucre pour
caraméliser les oignons et
laisser refroidir

المقادير

- عينة البسرة فطرها 20 سم
(البسرة الصغيرة 100)
- 1 بصل مجفّف مقطّع رفيق
- زيتون أسود
- شرائح بصلية مفقّرة
- بصلية
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ملح قليل يابس
- 2 ملاعق كبيرة زيت

INGREDIENTS

- 1 pâte à pizza de 20 cm de diamètre
ou une page libre
- 1 oignon moyen émincé
- Olives noires
- 1 petit bocal de filets d'anchois
égouttés
- Feuilles de thym
- 1 c. à s. de sucre
- Sel et poivre gris
- 2 c. à s. d'huile



تجهيز المقادير

Préparer les ingrédients



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازرووت. الجزائر

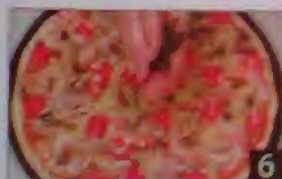
Pizza aux fruits de mer



أضفي الفطير ثم الحمري
Ajouter les champignons puis les crevettes.



ثري الحن والكبر
Parfumer de fromage et de câpres.



ثري الرعشرة و أضفها في فرن
ساخن على 240° - إرفع الصبة
في الوسط مدة 10 د حتى يتكسب
اللون الذهبي

Saupoudrer de thym frais et
enfournier à four préchauffer à
240° C à mi hauteur pendant
10 mn jusqu'à ce que la pâte
soit bien dorée.



أضفي عجينة البيتزا و أضفي فوقها
صلصة الطماطة
Abariser la pâte à pizza et
étaier la sauce tomate dessus.



في سقاة سطني الزيت، وحمري
القمح مدة دقيقة أضفي قواكه البحر
و اكسلي الطهي من 2 إلى 3 د

Dans une poêle faire chauffer
l'huile, faire rissoler l'ail pendant
1 mn, ajouter les fruits de mer et
poursuivre la cuisson 2 à 3 mn.



سلي بالمخ و القليل الرمادي
أتركها تدفن قليلا ثم راعها على
العجينة

Assaisonner de sel et de poivre
laisser tiédir légèrement et
répartir sur la pâte.

بيتزا بفواكه البحر

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم
(الطهي الصفحة 60)
- 15 سم صلصة الطماطة
(الطهي الصفحة 61)
- خليط فواكه البحر
(حمري سورسي كالامار حبار)
- 50 غ فطير
- 2 سيقان ثوم مفقوع رفوف
- كبر
- حن مشوي
- ملح و قليل رمادي
- رعشرة
- شرائح الليمون للتزيين

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- Cocktail de fruits de mer (crevettes,
surimi, calamars, sepias, etc.)
- 50 g de champignons
- 2 gousses d'ail émincées
- Câpres
- Fromage râpé
- Sel et poivre gris
- Thym
- Tranches de citron pour la décoration

ملاحظة

يمكن استبدال الفطير بـ
الخبز المصغر أو العجينة

REMARQUE

On peut aussi la cuire au four à pizza
ou dans un four à pizza préchauffé.



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجرتازروت. العزلة



<http://www.gutenberg.org>
مكتبة
الطبخ
COOKING BOOKS

الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازووت. الجزائر

Pizza à la saucisse

بيتزا بالسجق



أضف الحن الشور، إطبها في الفرن
10 د على 260°.

Parsemer de fromage râpé et
enfoumer 10 min à 260° C.



معدني المقادير

Préparer les ingrédients



أطلي عجة البراء أطلي فوقها
صلصة الطماطم، معي أمدع
و القليل الخل

Abaisser la pâte à pizza et
étaler dessus la sauce tomate,
disposer les champignons et
le poivron.



أطلي الدري و الحمار المحلل

Ajouter le maïs et les
cornichons.



ضعي دوائر السجق و الزيتون فوقها
أتركها تطهى في الفرن مدة 5 د

Disposer les rondelles de
saucisse et les deux sortes
d'olives.

Laisser cuire pendant 5 min.



أضف الأعشاب و اسقيها ببرت
الزيتون المعطر، فسمها ساخنة

Parsemer d'herbes de
provenance et arroser d'huile
d'olive parfumée.
Servir chaud.

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم
(الطري الصفحية 60)
- 15 سم صلصة الطماطم
(الطري الصفحية 60)
- 60 غ فلاح
- 50 غ حمار مخلل مقطع
- 2 ملاعق كبيرة دري
- 15 سم حلز الحمار مقطع
- زيتون أحمر و أسود
- حن مطبوخ
- أعشاب البروفانس
- 15 سم الشك الكبيبي مقطع
- ريت زيتون مقطع
(الطري الصفحية 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 60 g de champignons
- 50 g de cornichons coupés
- 2 c. à s de maïs
- 1 poivron vert tranché
- Olives vertes et noires
- Fromage râpé
- Herbes de Provence
- 4 saucisses de dinde tranchées
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)

الكتاب تم تصويبه من طرف
هاجر قازوت. الجزائر



Pizza hawaïenne

بيتزا هاواي



أضف الموزاريلا

Ajouter la mozzarella.



جهز المقادير

Préparer les ingrédients.



أضف الفلفل الحار

Ajouter le pimenton.



أضف طبقة البسكويت
وفوقها طبقة الصلصة، أضف البصل
القطع مكعبات

Abaisser la pâte à pizza et
étaler dessus la sauce tomate,
ajouter le pimenton coupé en petits
dés



ثري الزعفران و أضفها في الفرن 15 د
على 260°

أضفها بالقليل من زيت الزيتون المعطر

Saupoudrer d'origan et
enfourner 15 mn à 260° C.
Arroser avec un filet d'huile
d'olive parfumée



وزعي الأناناس

Répartir les ananas

المقادير

- عجينة البيتزا قطر 26 سم
- (الخبز المصنوع 60)
- 1/2 كيلو صلصة الطماطم
- (الخبز المصنوع 60)
- 1/2 كيلو أناناس مقطع
- 1/2 كيلو أناناس للزينة
- 800 غرام من الفلفل الحار
- 1/2 كيلو فلفل الحار مقطع
- مكعبات
- 1/2 كيلو الموزاريلا مقطع شرائح
- زيت
- زيت الزيتون
- (الخبز المصنوع 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir page 61)
- 2 rondelles d'ananas coupées en petits morceaux
- 1 rondelle d'ananas pour la décoration
- 80 g de pâte fume de volaille
- 1/2 pimenton vert coupé en petits dés
- Mozzarella coupée en tranches
- Origan
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

Pizza au thon et à la tomate

بيتزا بالتونة و الطماطم



أضفي دوائر الطماطم و الزيتون
Ajouter les rondelles de
tomate et les olives.



معدّن المقادير
Préparer les ingrédients.



أضفي طبقة الجبن المبشور و الريحان
أدخنها الفرن 15 د على 260° C.
Parsemer de fromage râpé et
d'origan.
Enfourner 15 min à 260° C.



أسفل عجينة البيتزا
Abaisser la pâte à pizza.



عند إخراجها من الفرن، أضي عليها
المعدّنوس النقطع و اسقيها زيت
الزيتون
A la sortie du four, parsemer
de persil haché et arroser
d'huile d'olive.



و اضي صلصة الطماطم و تفتي فونها
الزيت
Étaler la sauce tomate et
émettrez dessus le thon.

المقادير

- عجينة البيتزا المقطوعة 26 سم
(الطهي الصفحة 60)
- 150 مل صلصة الطماطم
(الطهي الصفحة 61)
- 140 غ ثونة مفقولة
- 2 طماطم حمراء
- زيتون أخضر
- جبن مبشور
- معدّنوس طماخ مقطع رقيق
- ريحان
- زيت زيتون مفقولة
- الطهي الصفحة 60

INGREDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 140 g de thon égoutté
- 2 tomates rouges
- Olives vertes
- Fromage râpé
- Persil frais haché
- Origan
- Huile d'olive parfumée (voir p. 61)



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروك. الجزائر

بيتزا على الطريقة اليونانية بالبادنجان



4
أبسطي حبة الباذنجان، أغشيها بصلصة
بيتزا، أدهنها بصلصة الزيتون الغليظ
(الخبثاء)
Abaisser la pâte à pizza et donner
lui une forme triangulaire.
badigeonnez-la avec l'huile
d'olive parfumée (facultatif).



5
أبسطي الطماطم المقلاة على العجينة
و أدهني عليها الحليب البقري.
Étaler les tomates sautées sur la
pâte et parsemer de fromage râpé.



6
ضعي دوائر الباذنجان المقليّة بالطريقة
صغيرة الزخرف في المركز، دخلي الفلفل الأخضر
أطرافها في الفرن مدة 10 ن حتى 360°.
Disposer les rondelles
d'aubergines frites (voir photo)
et mettre les olives au centre.
préchauffé, faire cuire au four 10 mn
à 260° C.



1
حطري الطماطم المقلاة، حطري البصل
مقطعاً، دخلي البصل المقطع، البصل المقطع
الأخضر، البصل المقطع على نار هادئة حتى
3 ن حتى البصل المقطع البصل المقطع
أطرافها مدة 2 ن

Préparer les tomates sautées :
chauffer l'huile dans une poêle à
feu moyen, ajouter les échalotes et
l'ail, cuire 3 mn à feu doux. Ajouter
les tomates, monter le feu à feu vif et faire
cuire 2 mn.



2
أغشي الطماطم المقلاة مكعبات صغيرة
أضف الطماطم المقطعة على
petits cubes



3
أضف الملح، الفلفل الرمادي و الزعفران
أطرافها 7 ن على نار قوية، أغشي النار إلى
ن هادئة، أغطي الطماطم مدة 5 ن الزعفران
سيرة
Ajouter le sel, le poivre gris et
l'origan. Faire cuire 7 mn à feu vif
baisser le feu à doux et poursuivre
la cuisson 5 mn. Laisser refroidir.

المقادير

- عجينة البيتزا بالاعشاب
- البصل المقطع 60
- الباذنجان متوسط مقطع دوائر 10
- زيت الزيتون معطر (البصل المقطع 60)
- زيت البصل
- حليب مبستر
- فلفل أخضر حار مطحون
- طماطم مفارحة مقلاة
- طماطم مفارحة
- بصل أخضر مقطع
- 3 سمسات بوم مقطعة رفوف
- 20 زيت زيتون
- زعفران
- ملح و فلفل رمادي
- 2 ملاعق كبيرة زيت

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza aux herbes (voir p. 62)
- 1 aubergine moyenne coupée en
rondelles de 1 cm
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)
- Olives noires
- Fromage râpé
- Poivre fraîchement moulu
- Tomates fraîches sautées :
- 3 tomates mûres
- 3 échalotes hachées
- 3 gousses d'ail hachées
- 20 cl d'eau
- Origan
- Sel et poivre gris
- 2 c. à s. d'huile

الكتاب تم تصويره من طرف
هاجرتازروت .الجزائر



Pizza aux brocolis

بيتزا بالبروكولي



4
سكب البيض المخفوق على المعدة
Verser l'œuf battu sur la garniture.



5
سكب القشيرة البروكولي وبيض الدج
الشون
Disposer dessus les brocolis et
parsemes de fromage râpé.



6
سكب الزيتون ثم لحي الحواف براسة
المقص أطبقها في الفرن مدة 10 د
على 260°

Disposer les olives ensuite
cranter les bords de la pizza à
l'aide d'un ciseau. Enfourner
10 mn à 260° C.



1
معدن المقادير
Préparer les ingrédients.



2
الطهي البروكولي في ماء ساخن و ملح
مدة 5 إلى 7 د
Cuire les brocolis dans une
eau bouillante salée pendant
5 à 7 mn.



3
أبسطي عجينة البيتزا بالأعشاب
وادسها زيت الزيتون المعطر ثم دري
الرغتر
Abaiss la pâte à pizza aux
herbes et badigeonnez-la
d'huile d'olive parfumée puis
parsemes d'origan.

المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب (طرقها 26 سم (القطري الصغيرة 62)
- 150 غ بروكولي
- 1 بيض مخفوق
- جبن مبشور
- زيتون أسود مقطع نواتج
- كزبرة
- زيت زيتون معطر
- القطري الصغيرة 60
- ملح

INGREDIENTS

- Pâte à pizza aux herbes de 26 cm de diamètre (voir p. 62)
- 150 g de brocolis
- 1 œuf battu
- Fromage râpé
- Olives noires en rondelles
- Origan
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)
- Sel

ملاحظة

سكب الزيتون ثم لحي الحواف براسة
الزغتر قبل التقديم

REMARQUE

Arroser la pizza d'huile d'olive
parfumée et saupoudrer d'origan
juste avant de servir.

الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر



Pizza aux merguez

بيتزا بالمرقاز



ضعي المرقاز بشكل مستدير الطري
الضيق، ثم الكري بيده في الوسط

Déposer les merguez en
arrondie (voir photo) puis
casser un œuf au milieu.



جهزي المقادير

Préparer les ingrédients.



أسقي عجينة البيتزا و أعطى
الحواف بالقرص، ثم لف العجينة على
نفسها

Abaisser la pâte à pizza et y
déposer les bâtonnets de
gruyère tout autour puis
rouler la pâte sur elle même



ذري أعشاب البروفانس

Parsemer d'herbes de
Provence.



ضعي الزيتون و أدخلها الفرن 15
على 260° م. قدمها في الحين

Déposer les olives et
enfourner 15 mn à 260° C.
Servir immédiatement.



و ذعي صلصة الطماطم و ذري الحين
المشور

Étaler la sauce tomate et
parsemer de fromage râpé

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم
(الطبخ الصفحه 60)
- 15 مل صلصة الطماطم (الطبخ
الصفحه 61)
- 6 مرقاز
- جبن مشور
- أعشاب البروفانس
- زيتون أسود
- بيض
- أعشاب بروفانس

INGREDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 6 merguez
- Fromage râpé
- bâtonnets de gruyère
- Olives noires
- 1 œuf
- Herbes de Provence



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر



Pizza aux sardines et citron jaune



صفي الصل و دلي الخن المستر
Disposer l'aignon et parsemer
de fromage râpé.



حضري المقادير
Préparer les ingrédients.



حضري التغم: صفي السردن املفى
عصير و بشر اللبون، القليل من
زيت الزيتون و اتركه يبق 30 د لي
التلابة

Préparer la marinade : mettre
à plat les sardines, ajouter le
jus et le zeste de citron, un
filet d'huile d'olive et laisser
mariner 30 mn au frais.



املطي عجلة البتزا بالأعشاب،
وزعي صلصة الطماطم

Abaisser la pâte à pizza aux
herbes, badigeonner la galette
de sauce tomate.

بيتزا بالسردين و الليمون الأصفر

المقادير

- عجينة البيتزا بالأعشاب قطرعا
26سم (الطري الصفحة 62)
- 15-20 حبة صلصة الطماطم
(الطري الصفحة 61)
- 6 سردين معلية و مفروخ الشوك
- 1 ملعقة كسرة عصير الليمون الأصفر
- 1 ملعقة كسرة بشر الليمون الأصفر
- 1 مقلوس فلاح مقطع رفيق
- 1 مقلوس فلاح مقطع شرائح
- 1 ريشون أخضر
- 1 ريشون أصفر
- 1 ريشون أصفر
- زيت زيتون مغطر
(الطري الصفحة 60)

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza aux herbes de 26 cm de
diamètre (voir p. 62)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 6 sardines bien fraîches nettoyées et
débarrassées de leurs arêtes
- 1 cl à 1.5 de jus de citron jaune
- 1 cl à 1.5 de zeste de citron jaune
- Persil frais haché
- 1 oignon en lamelles
- Olives vertes
- Fromage râpé
- Romarin
- Huile d'olive pur jus (voir p. 60)



صفي لم راح السردن اللقوعة من فوق
ثم الزيتون الأخضر

Placer les filets de sardines
marinées en rosace par dessus
et déposer les olives vertes.



دري الإكليل، أطهها في الفرن 15 د على
220°، دلي المعذونين دور إخراجها من
الفرن و اسقيها بعصير الليمون

Saupoudrer de romarin.
Enfourner 15 mn à 220° C,
parsemer de persil à la sortie
du four et arroser de jus de
citron.

الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازرويت العجزاوي



Pizza algérienne piquante

بيتزا جزائرية حارة



5 ورعي البطاطا المقلية ثم أسكي عليها
السمن المخلوق.

Repartir les frites puis verser
dessus les oeufs battus.



6 باري الحن الشير و اطهيا في الفرن
من 12 إلى 15 د على 260° م
بعد اخراجها من الفرن ضعي عليها
الزيتون الأسود و اسفها بالتقليل من
زيت الزيتون العطري.

Parsemer de fromage râpé et
enfournier 12 à 15 mn à 260° C.
A la sortie du four disposer les
olives noires et arroser d'un
filet d'huile parfumée.



1 تحضير المقادير
Préparer les ingrédients.



3 أخلطي صلصة الطماطم مع الهريسة
ثم أسطها على العجينة.

Mélanger la sauce tomate
avec la harissa puis l'étaler sur
la pâte.



4 حسي اللحم المرحي في مقلاة بها زيت
ثم و رعيه على العجينة.

Faire revenir la viande hachée
dans une poêle huilée puis la
répartir sur la pâte.

المقادير

- عجينة البيتزا مسبقا
- امشروب غازي قطرها 26 سنتيمتر (الطيزي الصمغة 63)
- 150 مل صلصة الطماطم (الطيزي الصمغة 61)
- 1 ملعقة كبيرة هريسة
- 150 غ لحم بقرى مرحي
- 1 بطاطا مقطعة مكعبات مفلية
- 2 بيض مخفوق
- حن مشروب
- زيتون أسود
- زيت زيتون معطر
- (الطيزي الصمغة 60)

INGREDIENTS

- Pâte à pizza au SevenUp de 26 cm de diamètre (voir p. 63)
- 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 150 g de viande de bœuf hachée
- 1 pomme de terre frite en cubes
- 2 œufs battus
- Fromage râpé
- Olives noires
- Huile d'olive parfumée (voir p. 60)



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

Pizza aux artichauts

بيتزا بالقرنوف



4

تم تقطع القرنوف

Puis les morceaux d'artichauts.



1

نظفي واغسلي القرنوف، غليه في ماء،
نخلع بعض الدقائق، قطريه و جفسي
المقادير

Nettoyer et laver les
artichauts, les faire bouillir
pendant quelques minutes
dans une eau bouillante salée.
égoutter puis préparer les
ingrédients.



5

نثري الجبن المبشور

Parsemer de fromage râpé.



2

اسطلي عجينة البيتزا تم دغتها ترواح
(يجب أن يتضاعف حجمها) ثم
اسطلي فوقها صلصة الطماطم

Abaisser la pâte à pizza puis
laissez la reposer (elle doit
doubler de volume) puis étaler
dessus la sauce tomate.



6

صفي دوائر الزيتون ثم اطحسها في
الفرن 10 د على 260°م
عند إخراجها من الفرن نثري أعشاب
البروفانس

Disposer les rondelles d'olives
noires puis enfourner 10 mn à
260° C. A la sortie du four
parsemer d'herbes de
Provence.



3

وزعي الفعاق

Répartir les champignons.

المقادير

- عجينة البيتزا يسقى
إيدامشرون باري (فيديو 26) ستم
(الطاري الصفحة 63)
- 15 د صلصة الطماطم
(الطاري الصفحة 61)
- 60 غ فعاق
- 150 غ قرنوف
- جبن مبشور
- زيتون أسود مقطع دوائر
- أعشاب البروفانس
- ملح

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au SevenUp de 26 cm
de diamètre (voir p. 63)
- 15 cl de sauce tomate
(voir p. 61)
- 60 g de champignons
- 150 g d'artichauts
- Fromage râpé
- Olives noires en rondelles
- Herbes de Provence
- Sel



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

Pizza blanche au salami fumé



ضعي القاع وارتين الخبز المشوي
Disposer les charreignons et
saupoudrer de fromage râpé



أضفي السالامي المدخن قطع شرائح
رقيقة

Ajouter le salami fumé coupé
en rondelles très fines.



دوي أعشاب الرومانس و اطبخها في
الفرن مدة 10 د على 260° م.

قدمها ساخنة
Parsemer d'herbes de
provence et enfourner
pendant 10 mn à 260° C.
Servir chaud.



حضري المقادير
Préparer les ingrédients



أسفلي عجينة البيتزا، ادعنها زيت
الزيتون ثم دوي أعشاب الرومانس

Abaisser la pâte à pizza,
badigeonnez-la d'huile d'olive
puis parsemer avec les herbes
de Provence.



اطلي الكريمة الطازجة على العجينة
Badigeonner la pâte avec la
crème fraîche

بيتزا بيضاء بالسالامي المدخن

المقادير

- عجينة البيتزا (المثلث فيلونها 26 سم)
(الطبخي الصفحة 63)
- 1 مغسول كريمة طازجة
- 100 غ قاع
- سالامي مدخن
- ملح مطبوخ
- أعشاب الرومانس
- زيت زيتون

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza (le triangle de 26 cm de
diamètre (voir p.63))
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de champignons
- Salami fumé
- Fromage râpé
- Herbes de Provence
- L'huile d'olive



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

Pizza tchektchouka couverte

بيتزا تشكتشوكة مغطاة



أبسطي العجينة الكبيرة ثم صعي
الشكركة الباقية فرتيا، صعي العجينة
الثانية (الصغيرة).

Abaissez la plus grande pâte puis
étaler la tchektchouka isolée dessous,
poser dessus la 2ème pâte (petite).



أفرصي الأطراف بالأصابع ثم أدهني
الطحع بمقدار البقي.

Pincez les bords avec les doigts
ensuite badigeonner la surface avec
le jaune d'oeuf.



أرسمي خطوط التشكيل مربعات صعي
الربيعون الأسود في وسط كل مربع. طهيها
في الفرن 15 د غلي 260°.

Tracer des lignes pour former des
carrés, poser les olives noires au
milieu de chaque carré. Enfourner
15 mn à 260° C.



في مقلاة ساخنة الزيت، أصبغني
الصلار، الفلفل الحلو و الطماطم
Dans une poêle, chauffer
l'huile, ajouter les oignons, les
poivrons et les tomates.



أصلي الطماطم المقصرة، الماء، الثوابل
و أخفضي عظمها أتركها تطهى على
نار قليلة حتى السحور الكلي للصلصة.
Ajouter le concentré de tomate,
l'eau, les épices et mélanger.
Couvrir et laisser cuire à petit
feu jusqu'à évaporation
complète de la sauce.



أفصلي العجينة إلى نصفين واحدة
أكبر قليلا من الأخرى
Diviser la pâte en deux boules
l'une un peu plus grande que
l'autre.

المقادير

• عجينة البيتزا بالزبد
(الطهي الصفحة 62)

• 2 طماطم مقشرة و مقطعة
مكعبات

• 2 بصل كبير مقطع شرائح

• 2 فلفل حلو مقطع شرائح

• زيتي أسود

• 1 صفار بيضة

• زبد

• ملح و فلفل رصاصي

• بابريكا

• فلفل حلو أو حار

• 1/2 ملعقة كبيرة طماطم محصورة

• 1/4 كأس ماء

INGRÉDIENTS

• Pâte à pizza au beurre (voir p. 62)

• 2 tomates coupées en petits cubes
sans la peau

• 2 gros oignons coupés en lamelles

• 2 poivrons coupés en lamelles

• Olives noires

• 1 jaune d'oeuf

• Huile

• Sel et poivre gris

• Paprika

• Piment doux ou fort

• 1/2 c. à s. de concentré de tomate

• 1/4 verre d'eau



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازرووت السجائر

Pizza soleil

بيتزا الشمس



أضيفي السالامي المدخن الحار
Ajouter le salami fumé
piquant.



حضري المقادير
Préparer les ingrédients.



أبسطي عجينة البيتزا بشكل دائري له
تفسي الخواص بواسطة مقص.

Abaisser la pâte à pizza en
cercle puis couper les pointes
tout autour à l'aide d'un ciseau.



ذري الحن الشير
Parsemer généreusement de
fromage râpé.



ضعي البرق وباري أعشاب البروفانس
أطهئها في الفرن 10 د على 260°C
قدمها في الحين.

Disposer le maïs et parsemer
d'herbes de Provence.
Enfourner 10 mn à 260°C.
Servir aussitôt.



أبسطي صلصة الطماطم من فوق
Étaler la sauce tomate dessus.

المقادير

• عجينة البيتزا بالأعشاب 26 سم (البرقي الجبنة 62)

• 15 د صلصة الطماطم (البرقي الصلصة 61)

• حن مسبور

• كمية كبيرة من البرق

• أعشاب البروفانس

• سالامي مدخن حار مقطع
مكعبات

INGRÉDIENTS

• Pâte à pizza aux herbes de 26 cm
de diamètre (voir p. 62)

• 15 cl de sauce tomate (voir p. 61)

• Fromage râpé

• 1 bonne quantité de maïs

• Herbes de Provence

• Salami fumé piquant coupé en
petits dés



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت . الجزائر

Mini-pizzas apéritif au poulet hachée



أضفي شريحة اللحم، قطع دوائر صغيرة، أضف على المركز جيداً ثم رشي بقلعة صعداً من اللحم.

Abaissez la pâte à pizza, façonnez de petits ronds, bien presser le centre et garnir avec 1 cuillère à dessert de farce.



زاري اللحم الطرية.
Parfumer de fromage râpé.



صعني زبون أسود في الوسط، جهدي في الفرن 8 د على 260°.
عند إخراجها من الفرن زاري المقدوس الطازج.

Déposer 1 olive noire au centre, enfourner 8 mn à 260° C.
À la sortie du four parsemer de persil frais.



معدني المقادير.
Préparer les ingrédients.



سحى الزيت، سحى البصل، الحار و الفرقة.

Chauffer l'huile, faire revenir l'oignon, la carotte et les courgettes.



أضفي من اللحم، الفلفل، الملح، الفلفل الزمادي، صلصة الطماطم، اتركها لعش 10 د.

Ajouter le blanc de poulet, les poivrons, le sel, le poivre gris et la sauce tomate. Laisser cuire 10 mn.

بيتزا صغيرة و شهية بالدجاج المرحي

المقادير

- خميرة البيرة 100 غ
- الطوري الصفحة (6)
- 50 مل ماء على كبيرة صلصة الطماطم
- الطوري الصفحة (6)
- 1 صدر دجاج مرحي
- 2 فرقة صغيرة مقطعة مكعبات
- صغيرة
- 1 فلفل مقطع رفيل
- 1 حبة منسل
- 2 فلفل حلو مقطع مكعبات
- 1 نعنع
- 1 زبون أسود
- 1 معبدي منسل
- 1 حبة منسل
- 1 زيت
- 1 ملح وفلفل زمادي

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza au lben (voir p. 61)
- 5 c. à s. de sauce tomate (voir p. 61)
- 100 g de blanc de poulet haché
- 2 petites courgettes coupées en petits cubes
- 1 oignon émincé
- 1 carotte râpée
- 2 poivrons coupés en petits cubes
- Olives noires
- Persil haché
- Fromage râpé
- Huile
- Sel et poivre gris

الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر



Pizza aux épinards

بيٲزا بالسبانخ



4
أبسطي الكريمة الطازجة فوقها ثم تغطي اللحم ووزعها جيداً
Etaler la crème fraîche dessus puis déposer la farce et bien l'étaler.



5
أبقي البيض ثم الخبز المشوي و التوتير
Parsemer d'oeufs puis de fromage râpé et d'origan.



6
رشي بالتوتير و أظهيها 8 د على 260° في فرن مسخن لتستهلك حين أطرافها من القرن
Décorer d'olives et enfourner 8 mn à 260° C à four préchauffé. Déguster dès la sortie du four.

ملاحظة
يمكن استبدال الفلفل من زيت الزيتون
REMARQUE
On peut y ajouter un filet d'huile d'olive.



1
أظهي الجسل، الثوم، أصفي الفخاخ.
Faire cuire l'oignon et l'ail, ajouter les champignons.



2
أصفي السبانخ، الملح، الفلفل الرمادي، أظهيها بعض الدقائق حتى تنوب السبانخ
Ajouter les épinards, saler et poivrer, cuire quelques minutes jusqu'à ce que les épinards fondent.



3
أبسطي عجينة البسترا وغطي الحواف بواسطة الفص.
Abaissier la pâte à pizza et cranter à l'aide d'un ciseau tout autour.

المقادير

- عجينة البسترا (قطرها 26 سم) (القطر: الصفحة 66)
- 3 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة
- 1 بطة سبانخ (مسلق) مقطعة
- 2 بيض مسلوق و مشوي
- جبن مشوي
- زيتون أسود و أخضر
- 100 غ فلفل
- 1 بصل مشوي
- 2 حببات ثوم مقطع
- ملح و فلفل رمادي
- عثريش
- رز
- 3 طماطة الكر للفرن

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre (voir p. 66)
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 1 botte d'épinards découpés
- 2 oeufs durs râpés
- Fromage râpé
- Olives noires et vertes
- 100 g de champignons
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émiettées
- Sel et poivre gris
- Origan séché
- Huile
- 3 tomates cerise pour la décoration



الكتاب تم تصويبه من طرف
هاجر تازروت السجوق



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

بيتزا للأطفال « الفراشة » Pizza enfant « Papillon »



أكملي بتشكيل دوائر بالزيتون الأخضر
معنى في المركز الزيتون الأسود
Compléter en formant des
cercles avec les olives vertes.
mettre au centre les olives
noires.



أكملي بقطعة من الجبن المبشور
Terminer par le fromage râpé.



شكلي قرون الفراشة بالجبن. ثم
أطبخها في الفرن مدة 10 د على
260° د. شكلي بواسطة الزيتون الأسود
المقطع غسبر و دم الفراشة
Former des antennes avec la
pâte, puis enfourner pendant
10 min à 260° C. Former avec
l'olive noire découpée les yeux
et la bouche du papillon.



أسفلي عجينة البيتزا ثم قطعها على
شكل فراشة (الطري الصورة)
Abaisser la pâte puis la
découper en forme de papillon
(voir photo).



سخني الفرن على 260° د. أسفلي
طبقة من صلصة الطماطم على أجنحة
الفراشة
Préchauffer le four à 260° C.
étaler une couche de sauce
tomate sur les ailes du papillon.



ضعي شرائح الباني على صلصة
الطماطم.
Déposer les tranches de pâte
sur la sauce tomate.

المقادير

- عجينة البيتزا قطرها 26 سم
(الطري الصيغة 60)
- 10 حبل صلصة الطماطم
(الطري الصيغة 16)
- 4 شرائح باني المواخير
- زيتون أخضر مبشور (الطري الصيغة 10)
- زيتون أسود
- زيتون أسود للعينين و الفم
- جبن مبشور

INGREDIENTS

- Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)
- 10 cl de sauce tomate (voir p. 61)
- 4 tranches de pâte de viande
- Olives vertes découpées coupées
en rondelles
- 4 olives noires
- 1 olive noire pour les yeux et
la bouche
- Fromage râpé



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازرووت. الجزائر

Pizza sucrée d'été

بيتزا حلوة للصيف



ضعي الموز و الفراولة بالتناوب
على القشرة (أو اخلطيها الثمن
وأطهيا على 240° م مدة 10 د

Disposer les bananes et les
fraises en alternance
sur la pâte, enfourner les fraises.
Enfourner et cuire à 240° C
pendant 10 minutes.



عند إخراجها من الفرن ضعي الفراولة
على البيتزا و فوقها الحلو المختلفة
الألوان ثم ضعي الفواكه الناعمة على دوائر
الموز و زيني بكمية الشانتي ستهلك
بالتة

À la sortie du four, déposer les
fraises sur le nutella et
parsemer les bonbons
multicolores sur les fraises et
les amandes effilées sur les
bananes ensuite décorer de
crème chantilly.
Déguster tiède.



معدني المقادير
Préparer les ingrédients



أنسفي عجة البيتزا و زيني التوتلاء
في الميكرويف أو في حمام مريم ثم
أنسفيها على العجينة

Abaisser la pâte à pizza et faire
fondre le nutella au micro-ondes
ou au bain marie puis le répartir
sur la galette

المقادير

• عجة البيتزا قطرها 26 سم
(القطر الصفحة 60)

• 100 غ شكولاتة توتلاء

• 2 موز مقطع دوائر

• 100 غ فراولة مقطعة إلى أنصاف

• 1 حفنة لوز مبشول

• حلوى مختلفة الألوان

• كريمة الشانتي

INGRÉDIENTS

• Pâte à pizza de 26 cm de diamètre
(voir p. 60)

• 100 g de nutella

• 2 bananes coupées en rondelles

• 100 g de fraises coupées en deux

• 1 poignée d'amandes effilées

• Bonbons multicolores

• Chantilly



Pizza indienne au curry

بيتزا هندية بالكاري



أخلطي الكريمة الطازجة مع الكاري،
التوابل الهندي، الملح، والفلفل الزمرداني.
Mélanger la crème fraîche avec
le curry, l'épice indienne, le sel
et le poivre gris.



أبسطي هذا الخليط على التوابل.
Étaler ce mélange sur les
croustilles.



ضعي أطراف الدجاج المقطع، الفلفل
الاحمر، الفلفل الأخضر، فلفل الحار، الفلفل
الزمردي في الفرن 10 د على
260° د. قدميها في الحين.
Disposer les morceaux de
poulet mariné, l'oignon et le
poivron vert. Parsemer de
fromage râpé et enfourner
10 mn à 260° C. Servir aussitôt.



حضري ربع الدجاج بخلط جميع
المقادير المذكورة، وأدخلها الثلاجة مدة
ساعتين.
Préparer la marinade du
poulet en mélangeant tous les
ingrédients cités et mettre au
réfrigérateur pour 2 heures.



فلي الدجاج المقرقع في مقلاة بها زيت
ساخنة مدة 4 د على نار قوية.
Faire sauter le poulet mariné
dans une poêle huilée et
chauffée pendant 4 mn à feu vif.



أبسطي العجينة المورقة، ولطعني فوالر
بواسطة قطاعة.
Abaissier la pâte feuilletée et
découper de petits cercles à
l'aide d'un emporte pièce.

المقادير

- عجينة مورقة (تباع في السوق)
- 3 د.م. كريمة طازجة سميكة
- 1 ملعقة كبيرة كاري غبرة
- 1/2 ملعقة صغيرة تابل هندي
- ملح وفلفل زماني
- 1/2 بصلة مفقّطع شرائح
- جبن مبشور
- 1/2 فلفل اخضر مفقّطع شرائح
- زيت
- ربع الطماطم
- ربع البصل
- 1/2 صدر دجاج
- 1/2 ك.م. فلفل الحار
- ملح وفلفل زماني
- 1/2 ملعقة صغيرة تابل هندي
- كركم

INGREDIENTS

- Pâte feuilletée (du commerce)
- 3 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 1/2 c. à c. d'épice indienne
- Sel et poivre gris
- 1/2 oignon coupé en lamelles
- Fromage râpé
- 1/2 poivron vert tranché
- Huile
- Marinade du poulet :
- 1/2 blanc de poulet
- 1/2 jus de citron
- Sel et poivre gris
- 1/2 c. à c. d'épice indienne
- Curcuma



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازروت. الجزائر

Pâte à pizza



3

في رغا، أخلطي الحصة مع بقية
المقادير أعني

بعد أن تزيغ تصبح العجينة جاهزة
للاستعمال

Dans un saladier mélanger le
levain au reste des ingrédients
et péter.

Après repcst la pâte est prête à
l'emploi.



1

Préparer les ingrédients

حضري المقادير



2

حضري العجينة، أخلطي 1/2 كأس ماء دافئ، الحصة
و 5 ملاعق كبيرة فريش، أركبها بآلة 30

Préparer le levain : mélanger 1/2 verre
d'eau tiède, la levure et 5 c. à s. de farine.
Laisser lever 30 min.

عجينة البيتزا

المقادير

- 400 غ فريشة
- 200 غ ماء دافئ
- 10 غ خميرة الجبر
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 50 غ ملح صخري
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 حفصة سكر

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 200 g d'eau tiède
- 20 g de levure de boulanger
- 1 c. à s. d'huile
- 50 g de lait liquide
- 1 c. à c. de sel
- 1 pincée de sucre

Huile d'olive parfumée aux herbes

زيت زيتون معطر بالأعشاب

2

حضري جميع المقادير في
إبريق أو في زجاجة خاصة
بصلصة الخل للسلطة،
أسكي فيها الزيت
المكشبة بالحكام ثم رجها
حدا، أركبها بآلة رج
قل استعمالها

Mettre tous les
ingrédients dans un
bocal ou une petite
bouteille spécial
 vinaigrette pour
salade, verser dessus
l'huile d'olive, fermer
et bien secouer.
Laisser reposer un
mois avant de
déguster



INGRÉDIENTS

- 250 ml d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail écrasées légèrement
avec le dos d'un couteau
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 c. à s. de baies roses
- 1 c. à c. d'herbes de Provence
- 1 c. à s. de poivre noir en grains
- 1 c. à c. d'origan



حضري المقادير

Préparer les ingrédients

المقادير

- 250 مل زيت زيتون
- 4 سيات ثوم مهروسة قليلاً بواسطة
ظهر السكين
- 3 أوراق ريح
- 2 غصن ثيم
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر حب
- 1 ملعقة صغيرة أعشاب البروفانس
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود حب
- 1 ملعقة صغيرة ريح

ملاحظة

هذا الزيت يمكن استخدامه في السلطة
أو في اللحم أو في السمك، كما يمكن استخدامه
في السلطة أو في اللحم أو في السمك، كما يمكن استخدامه
في السلطة أو في اللحم أو في السمك، كما يمكن استخدامه

REMARQUE

Cette huile bien parfumée peut être
utilisée dans les salades, sur la viande, le poisson
et le sel, et ainsi sur une pizza, un pain grillé.

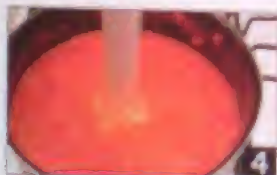


في قدر صغير و غليظ متعب الزيت
الطماطم المقطعة قطع صغيرة و البصل
Dans une casserole profonde
mettre l'huile les tomates
coupees en petits morceaux et
les oignons.



أضف البصل المقطع و البصل
في قدر صغير و غليظ متعب الزيت

Ajouter l'ail, le concentré de
tomate (pour avoir une belle
couleur rouge) et le reste des
ingrédients.



مزيج يكتسب ماء أو يغطي الغطاء و تركها
تقلى 30 و على نار هادئة و تحرك من حين
إلى آخر و بعد أن تتداخل الصلصة إزحمها

Ajouter l'eau et laisser mijouter
la sauce à découvert 30 min à
feu doux, remuer de temps à
autre, la sauce devrait épaissir.
Mixez.

صلصة طماطم عاقدة Sauce tomate épaisse

المقادير

- 4 صلصات كبيرة ناضجة و مقشرة
- 1/2 c. à s de concentré de tomate
(facultatif)
- 2 petits oignons coupés finement en
lamelles
- 4 gousses d'ail hachées
- Basilic frais (facultatif)
- Origan
- 3 branches de thym
- 1/2 c. à c d'herbes de Provence
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre gris
- 2 c. à s d'huile
- 10 dl d'eau

- 4 صلصات كبيرة ناضجة و مقشرة
- 1/2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم محببة
(اختياري)
- 2 بصل صغير مقطع شرائح رقيقة
- 4 سمكات ثوم مقطعة
- حبق طازج (اختياري)
- إكليل
- 3 أغصان ريحانة
- 1/2 ملعقة صغيرة أعشاب البروفانس
- 2 أوراق ريح
- 1 عرق سوس
- ملح و فلفل مطحون
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 10 سل ماء

ملاحظة

يحتسب الاحتفاظ بالصلصة لمدة 4 أيام
في الصلصة و شهرين في البراد في علبة
بلاستيكية مغطاة بإحكام

REMARQUE

Peut se garder jusqu'à 4 jours au
réfrigérateur et 2 mois au congélateur dans
une boîte en plastique hermétique.



1

مطبخ 1947

Préparez les ingrédients

پâte à pizza aux herbes et à l'ail

عجينة البيتزا بالأعشاب و الثوم



1 تحضير المقادير
Preparer les ingrédients.



2 أضيفي المقادير إلى كبة العجين
أو أضيفيها
Ajouter les ingrédients à la
pâte à pizza en deux parties

INGRÉDIENTS

- Pate à pizza (voir page 60)
- Poivre gris
- Origan séché
- Romarin séché
- Ail en poudre déshydraté
- Herbes de Provence
- Persil séché (facultatif)
- 1 c. à s. de fromage râpé (facultatif)

REMARQUE

Ajouter la quantité d'épice selon le goût de chacun.

المقادير

- عجينة البيتزا (الطري الصفحة 60)
- فلفل رمادي
- زعتر جاف
- أوريجانو جاف
- ثوم مجفف مطحون
- أعشاب البروفانس
- مقادير بابونج (اختياري)
- جبنة مبشورة جاف (اختياري)

ملاحظة

أضف كمية التوابل حسب الذوق

پâte à pizza au beurre

عجينة البيتزا بالزبدة



3 اجعني العجينة بـ 250 غ من الأفل
تركها تروح بعض الدقائق في التاجه
أضفها على طاجنه قبل مرشوشه
بالتبونه

Ramasser la pâte avec l'eau, de préférence laisser reposer quelques minutes dans le réfrigérateur, l'étaler sur une table farinée.



1 تحضير المقادير
Preparer les ingrédients.



2 أخلطي جميع المقادير ثم افركيها بين يديك مثل
عجينة السابله

Mélanger tous les ingrédients ensuite frotter avec la paume des mains comme pour la pâte sablée.

المقادير

- 250 غ زبدة طرية مقطعة مكعبات
- 3 كدishes قهوة
- بيضه
- ملح
- ماء بلع العجينة بعض القطرات

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre ramolli coupe en petits dés
- 3 Serres de farine
- 1 œuf
- Sel
- Eau pour ramasser

Pâte à pizza au Seven Up



3

ضعي العجينة في دفا - أعلى مقادير أكبر
خطا الكسندر (أخضر) - أعلى مقادير
الزيت في الأخير - أعلى مقادير
قطعا - أتركها لتتصلب قليلا
الحر - أصبح العجينة جاهزة للاستعمال

Mettre la farine dans un saladier
et creuser un puits creusant vers
le mélange fait levure.
Ajouter les autres ingrédients et
le bouillir en dernier. Travailler
très bien la pâte, couvrir et
laisser doubler de volume.
Dégazer et la pâte est prête à
l'emploi.



1

عجينة المقادير

Préparer les ingrédients



2

ضعي الخميرة في الحليب و أتركها تتخمّر

Mettre la levure dans le lait et
laisser fermenté.

عجينة البيتزا بسفن أب

المقادير

- 500 غ فريشة
- 1 بيضة
- 100 مل حليب دافئ
- 200 مل سفن أب (مشروب غازي)
- 50 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ملح خضرة البحر

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 100 ml de lait tiède
- 200 ml de Seven Up (boisson gazeuse)
- 50 g de beurre
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de sel de mer

Pâte à pizza au Iben



3

ضعي الزيت في الدف - أعلى مقادير
خطا الكسندر (أخضر) - أعلى مقادير
الزيت في الأخير - أعلى مقادير
قطعا - أتركها لتتصلب قليلا
الحر - أصبح العجينة جاهزة للاستعمال

Ajouter l'huile et le Iben petit à
petit, pétrir pendant 10 mn, la
pâte doit être souple.
Couvrir et laisser reposer
(la pâte doit doubler de volume).
Dégazer et la pâte est prête à
l'emploi.



1

عجينة المقادير



2

عجينة المقادير

أخضر، ملح، سكر و خضرة

Mélanger les ingrédients
secs (farine, sel, sucre et levure)

عجينة البيتزا بالبن

المقادير

- 500 غ فريشة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر مسحوق
- 500 مل لبن
- 1 ملعقة كبيرة خضرة البحر
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة ملح

INGREDIENTS

- 500 g de farine
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de sucre en poudre
- 500 ml de Iben (lait fermenté)
- 1 c. à s. de levure de boulanger
- 3 c. à s. d'huile
- Eau si nécessaire



Copyright © EDITION LA PLUME
11, Rue Jeanne Malaisne - 06100 Cannes - Alpes - Provence
Tél/Fax: 021 21 11 03 - 021 20 11 99

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de diffusion réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Plume est formellement interdite. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Plume est formellement interdite.

COBRA

Centre de Service et de Vente
et de Distribution

Four Electrique



Four Electrique

Micro-onde Combiné avec Grill



Micro-onde Combiné avec Grill



Refrigerateur à gaz

3 ans 50 000



Micro-onde



Le Plaisir de Cuisiner avec nos Produits



Assurance

Magasin COBRA Centre: Centre Ali Boumedja, Biroudja - Alger (3604) Tél: +213 (0) 770 329 800 / 0660 06 04 06 Fax: +213 (0) 33 593 117 / +213 (0) 33 593 118
Magasin COBRA Zone Industrielle (ex CASAPY) Bordj (Bordj) - Bordj (Bordj) Tél: +213 (0) 330 08 04 05 / +213 (0) 33 08 04 06 Fax: +213 (0) 33 079 300



Cuisine facile
de A à Z
29 recettes

Farmen Hamdaoui - Benzerroug

Pizza



الكتاب تم تصويره من طرف
هاجر تازيويت العزقير

